



SAMSUNG

คู่มือการติดตั้งและใช้งาน

เตาแก้วเซรามิค

C61RAAST / C61RABAL / C61RACN / C61RADST / C61RAEE / C61R1AAMST / C61R1ABMAL / C61R1ACMN / C61R1ADMST / C61R1AEME / C61R2AAST / C61R2ABAL / C61R2ACN / C61R2ADST / C61R2AEE

เพื่อป้องกันอันตรายจากอุบัติเหตุหรือความเสียหายต่อเตา โปรดอ่านคำแนะนำทั้งหมดก่อนที่จะติดตั้งหรือใช้อุปกรณ์ และเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต





สารบัญ

TH





การใช้คู่มือนี้

TH

โปรดสละเวลาเพื่ออ่านคู่มือผู้ใช้เล่มนี้ โดยเฉพาะในส่วนข้อมูลเพื่อความปลอดภัยที่อยู่ในหัวข้อถัดไป ก่อนที่จะใช้อุปกรณ์ โปรดเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต ถ้ามีการเปลี่ยนมือเจ้าของ โปรดมอบคู่มือนี้ให้กับเจ้าของใหม่

คู่มือนี้จะใช้สัญลักษณ์ต่อไปนี้



นี่คือสัญลักษณ์เตือนเกี่ยวกับความปลอดภัย
คำเตือน แสดงข้อมูลที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของคุณ
สำคัญ แสดงข้อมูลเกี่ยวกับการหลีกเลี่ยงความเสียหายที่จะเกิดกับอุปกรณ์



สัญลักษณ์นี้แสดงถึงข้อมูลที่เป็นประโยชน์และคำแนะนำสำหรับนำไปปฏิบัติ



สัญลักษณ์นี้หมายถึงมาตรการที่สามารถดำเนินการเพื่อคุ้มครองสิ่งแวดล้อม

1. หมายเลขเช่นนี้หมายถึงคำแนะนำทีละขั้นตอนสำหรับการใช้อุปกรณ์
2. ...
3. ...

คู่มือนี้มีข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนที่คุณสามารถดำเนินการเพื่อวินิจฉัยและแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้น โปรดอ่านหัวข้อ “การแก้ไขปัญหา”







ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย

TH



ความปลอดภัยของอุปกรณ์นี้สอดคล้องกับมาตรฐานทางเทคนิคที่เป็นที่ยอมรับ และกฎหมาย German Appliance Safety Law อย่างไรก็ตาม ในฐานะผู้ผลิต เราเชื่อว่าเรามีหน้าที่ให้ข้อมูลและทำให้คุณคุ้นเคยกับคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้

ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้า

- โปรดตรวจสอบว่าอุปกรณ์ได้รับการติดตั้งและลงกราวด์อย่างถูกต้อง โดยช่างเทคนิคที่มีความชำนาญ
- โปรดให้ช่างซ่อมบำรุงที่มีความชำนาญเป็นผู้ให้บริการซ่อมบำรุงอุปกรณ์ การซ่อมบำรุงโดยบุคคลที่ไม่มีความชำนาญจะทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือเกิดความเสียหายอย่างร้ายแรง ถ้าอุปกรณ์จำเป็นต้องมีการซ่อมบำรุง โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดความเสียหายและทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ
- อุปกรณ์ที่มีการฝังหรือติดตั้งภายใน จะต้องใช้งานหลังจากมีการติดตั้งในตู้และที่ติดตั้งซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มีการป้องกันอย่างเพียงพอมิให้มีการสัมผัสส่วนที่เป็นไฟฟ้า ตามที่กำหนดโดย VDE [สมาคมวิศวกรไฟฟ้าของเยอรมนี]
- ถ้าอุปกรณ์ของคุณทำงานผิดปกติหรือแตกร้าว หรือมีรอยร้าวปรากฏ:
  - ปิดโซนปรุงอาหารทั้งหมด
  - ถอดสายไฟหลักออกจากเตา และ
  - ติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน
- ถ้าผิวหน้าที่ปรุงอาหารร้าว ให้ปิดอุปกรณ์เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต ห้ามใช้เตาจนกว่าจะเปลี่ยนพื้นผิวแก้วก่อน
- ห้ามใช้เตาเพื่อให้ความร้อนฟอยล์อะลูมิเนียม ผลิตภัณฑ์ที่ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมหรือบรรจุภัณฑ์อาหารแช่แข็งในภาชนะอะลูมิเนียม

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก



อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานโดยเด็กเล็กหรือบุคคลที่ไม่แข็งแรง หากไม่มีการดูแลอย่างพอเพียงโดยผู้ใหญ่ ควรดูแลเด็กเล็กมิให้เล่นกับอุปกรณ์นี้

โซนปรุงอาหารจะร้อนเมื่อคุณปรุงอาหาร โปรดอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้อุปกรณ์นี้







ความปลอดภัย (ต่อ)

TH

ความปลอดภัยระหว่างการใช้งาน

- อุปกรณ์นี้ใช้สำหรับการปรุงและทอดอาหารในบ้านเท่านั้น ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานในเชิงพาณิชย์หรืออุตสาหกรรม
- ห้ามใช้เตาเพื่อให้ความร้อนแก่ห้อง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเสียบปลั๊กอุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบไฟฟ้าใกล้เตา สายไฟฟ้าจะต้องไม่สัมผัสกับพื้นผิวการปรุง
- ไขมันและน้ำมันที่ร้อนจัดอาจติดไฟง่าย ห้ามทิ้งพื้นผิวการปรุงไว้โดยไม่ดูแลขณะที่เตรียมอาหาร โดยใช้น้ำมันหรือไขมัน เช่น เมื่อปรุงมันฝรั่งทอด
- ปิดโซนปรุงอาหารหลังจากใช้งาน
- ดูแลแผงควบคุมให้สะอาดและแห้ง
- ห้ามวางวัตถุไวไฟไว้บนเตา เนื่องจากอาจติดไฟได้

ความปลอดภัยขณะทำความสะอาด

- ปิดอุปกรณ์เสมอก่อนที่จะทำความสะอาด
- เพื่อความปลอดภัย โปรดอย่าทำความสะอาดอุปกรณ์ด้วยเครื่องพ่นไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดที่มีแรงดันสูง
- ทำความสะอาดเตาตามคำแนะนำในการทำความสะอาดและการดูแลรักษาที่มีอยู่ในคู่มือนี้

คำแนะนำในการกำจัด

การกำจัดวัสดุหีบห่อ

- วัสดุทั้งหมดที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ของอุปกรณ์นั้นสามารถรีไซเคิลได้ทั้งหมด โฟมแผ่นและโฟมแข็งจะมีเครื่องหมายที่เหมาะสม โปรดทิ้งบรรจุภัณฑ์และอุปกรณ์เก่าโดยคำนึงถึงความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม

การทิ้งอุปกรณ์เก่าอย่างเหมาะสม



คำเตือน: ก่อนที่จะทิ้งอุปกรณ์เก่า โปรดทำให้ไม่สามารถใช้งานได้ เพื่อไม่ให้เป็นสาเหตุของอันตรายต่างๆ โดยให้ช่างที่มีความชำนาญตัดสายไฟของอุปกรณ์ออกจากสายจ่ายไฟ และถอดสายไฟของอุปกรณ์ออก

- ห้ามทิ้งอุปกรณ์ในที่ทิ้งขยะของครัวเรือน
- หน่วยงานเก็บขยะหรือเทศบาลจะมีข้อมูลเกี่ยวกับวันที่เก็บขยะและที่ทิ้งขยะสาธารณะ





การติดตั้งเตา

TH



สำคัญ: โปรดตรวจสอบว่าอุปกรณ์ได้รับการติดตั้งและลงกราวด์โดยช่างเทคนิคที่มีความชำนาญเท่านั้น โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำ การรับประกันจะไม่ครอบคลุมถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการติดตั้งที่ไม่เหมาะสม ข้อมูลทางเทคนิคมีอยู่ที่ท้ายคู่มือนี้

ระเบียบและมาตรฐาน

อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับมาตรฐานต่อไปนี้:

- EN 60 335 - 1 และ EN 60 335 - 2 - 6 เกี่ยวกับความปลอดภัยของอุปกรณ์ไฟฟ้าสำหรับใช้งานในครัวเรือนและวัตถุประสงค์ที่คล้ายกัน
- EN 60350 หรือ DIN 44546 / 44547 / 44548 เกี่ยวกับการใช้คุณสมบัติของเครื่องปรุงอาหาร เตา เตาอบ และเตาย่างไฟฟ้าสำหรับการใช้งานในครัวเรือน
- EN 55014 - 2
- EN 55014
- EN 61000 - 3 - 2 และ
- EN 61000 - 3 - 3 เกี่ยวกับข้อกำหนดเบื้องต้นสำหรับความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า (EMC)



อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับข้อบังคับของ EU ต่อไปนี้:

- 73 / 23 / EWG วันที่ 19.02.1973 (ข้อบังคับสำหรับแรงดันไฟฟ้าต่ำ)
- 89 / 336 / EWG วันที่ 03.05.1989 (ข้อบังคับ EMC รวมถึงข้อบังคับฉบับแก้ไข 92 / 31 / EWG) และ
- 93 / 68 / EWG CE ข้อบังคับในการติดฉลาก

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้ติดตั้ง

- อุปกรณ์จะต้องมีการจัดเตรียมการติดตั้งด้านไฟฟ้าที่สามารถตัดการเชื่อมต่อของอุปกรณ์จากสายจ่ายไฟฟ้าหลักทุกขั้ว โดยหน้าสัมผัสต้องเปิดกว้างอย่างน้อย 3 มม. อุปกรณ์ตัดกระแสไฟฟ้ารวมถึงคัทเอาต์ ฟิวส์ (ชนิดไขสกรูจะต้องมีการถอดออกจากที่ยึด) ตัวตัดกระแสลงดิน และตัวนำไฟฟ้า
- สำหรับการป้องกันไฟ อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับ EN 60 335 - 2 - 6 อุปกรณ์ชนิดนี้สามารถติดตั้งโดยมีตู้ด้านบนหรือผนังหนึ่งด้าน
- ห้ามติดตั้งลิ้นชักใต้เตา
- การติดตั้งต้องมีการป้องกันการสั่นสะเทือน
- ชุดครัวที่จะนำอุปกรณ์ไปติดตั้งจะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความมั่นคง DIN 68930
- สำหรับการป้องกันความชื้น พื้นผิวตัดทั้งหมดจะต้องมีการซีลด้วยวัสดุที่เหมาะสม
- บนพื้นผิวปูกระเบื้อง จุดที่เป็นร่องที่มีเตาติดตั้งอยู่จะต้องมีการอุดด้วยปูนยาแนวจนสนิท
- บนพื้นผิวที่เป็นหินธรรมชาติหรือหินสังเคราะห์ หรือพื้นผิวเซรามิค จะต้องเชื่อมสปริงดีดตัวด้วยเรซินสังเคราะห์หรือกาวผสมที่เหมาะสม
- ตรวจสอบว่าซีลอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมบนพื้นผิวการทำงานโดยไม่มีช่องว่าง

ห้ามใช้วัสดุซิลิโคนซีลเพิ่มเติม เนื่องจากจะทำให้การถอดออกยากขึ้นเมื่อต้องบำรุงรักษา

- การถอดเตาจะต้องมีการดันออกจากด้านล่าง





การติดตั้งเตา (ต่อ)

TH

การต่อสายไฟฟ้า

ก่อนที่จะเชื่อมต่อ โปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าของอุปกรณ์ กล่าวคือ แรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนแผ่นข้อมูล ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าของไฟฟ้าที่จ่าย แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่โครงด้านล่างของเตา

ตัดกระแสไฟฟ้าในวงจรก่อนที่จะต่อสายไฟเข้าสู่วงจร

แรงดันไฟฟ้าของส่วนให้ความร้อนคือ AC230 V~ นอกจากนี้ อุปกรณ์ยังสามารถทำงานได้ตามปกติในระบบเก่าที่มีแรงดันไฟฟ้า AC220 V~ เตาจะต้องต่อเข้ากับสายไฟฟ้าหลักโดยใช้อุปกรณ์ที่สามารถตัดการเชื่อมต่อของอุปกรณ์จากสายจ่ายไฟฟ้าหลักทุกขั้ว โดยหน้าสัมผัสต้องเปิดกว้างอย่างน้อย 3 มม. อุปกรณ์ตัดกระแสไฟฟ้า เช่น คัทเอาต์อัตโนมัติ ตัวตัดกระแสลงดิน หรือฟิวส์

ต้องใช้สายไฟชนิด A H05SS - F (180°C) หรือสูงกว่า เพื่อเป็นสายต่อกับสายไฟฟ้าหลัก

	กระแสไฟฟ้าของอุปกรณ์ (A)	พื้นที่หน้าตัด (มม²)
1N~	> 25 และ □ 32	> 4 และ < 6
2N~	> 10 และ □ 16	> 1.5 และ < 2.5

การเชื่อมต่อจะต้องกระทำตามที่แสดงในไดอะแกรม จุดที่เชื่อมต่อจะต้องต่อตามไดอะแกรมที่เหมาะสม

สายลงกราวด์เชื่อมต่ออยู่กับขั้ว สายลงกราวด์จะต้องยาวกว่าสายที่มีกระแสไฟฟ้าไหลผ่าน

การเชื่อมต่อสายไฟจะต้องกระทำตามข้อบังคับและสกรูของขั้วจะต้องขันให้แน่น

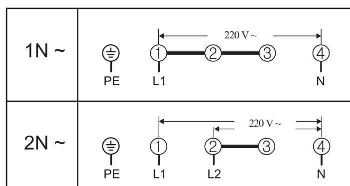
สายที่เชื่อมต่อจะต้องยึดกับสายเมน และปิดฝาครอบด้วยการกดให้แน่น (ให้ล็อคเข้าที่) ก่อนที่จะเปิดใช้งานเป็นครั้งแรก จะต้องนำฟอยล์ป้องกันหรือสติ๊กเกอร์ออกจากพื้นผิวแก้วเซรามิค



เมื่อต่อเตาเข้ากับแหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้าหลักแล้ว ให้ตรวจสอบว่าโซนปรุงอาหารทั้งหมดพร้อมใช้งาน โดยเปิดแต่ละส่วนไปที่การตั้งค่าสูงสุดเป็นระยะเวลาสั้นๆ



เมื่อเปิดเตาเป็นครั้งแรก ไฟแสดงผลทั้งหมดและล็อคป้องกันเด็กจะเปิดใช้งาน



< IN ~ >
L: น้ำตาล
N: น้ำเงิน
PE: เขียว



คำเตือน: โปรดคำนึงถึง (ปฏิบัติตาม) การจัดเฟสและสาย N ของการเชื่อมต่อของบ้านและอุปกรณ์ (รูปแบบการเชื่อมต่อ) มิฉะนั้นองค์ประกอบต่างๆ อาจเสียหายได้

การรับประกันไม่ได้ครอบคลุมถึงความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งไม่เหมาะสม







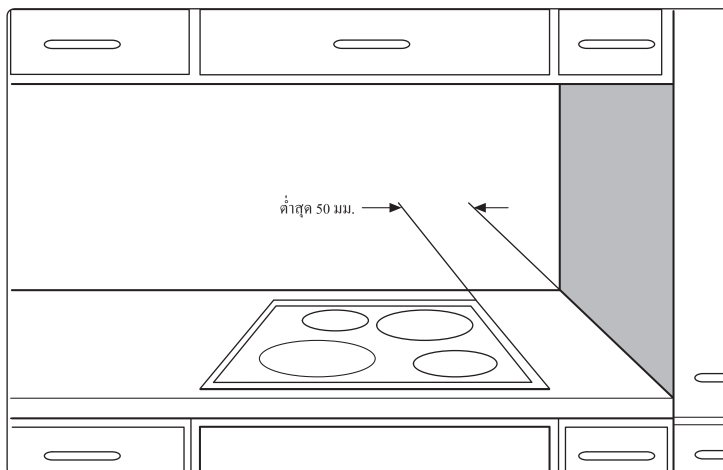
การติดตั้งเตา (ต่อ)

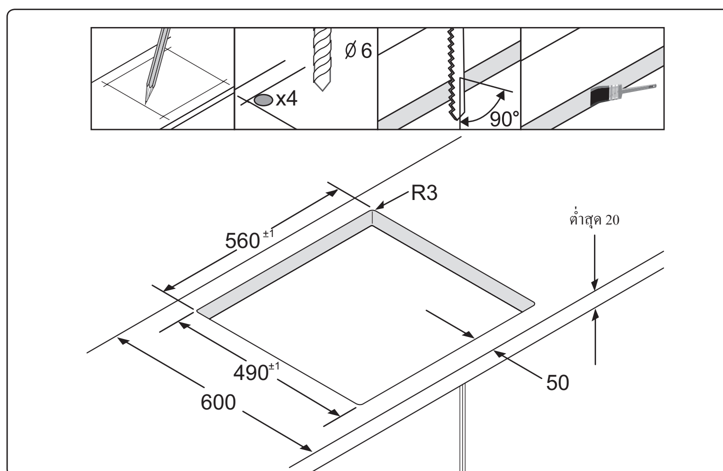
TH

การติดตั้งบนเคาเตอร์



โปรดบันทึกหมายเลขผลิตภัณฑ์บนแผ่นข้อมูลของอุปกรณ์ก่อนที่จะติดตั้ง
หมายเลขนี้จำเป็นในกรณีที่ต้องการรับบริการ และจะไม่สามารถดูได้อีกหลังจากติดตั้ง เนื่องจากแผ่นข้อมูลนี้จะอยู่ใต้อุปกรณ์
โปรดคำนึงถึงระยะห่างต่ำสุดที่กำหนดไว้
ยึดโครงทั้งสองด้านด้วยสกรูที่มีให้ก่อนที่จะติดตั้งเตาบนโครง











การติดตั้งเตา (ต่อ)

TH

90° x4
ø2
100
100
=
=
490±1

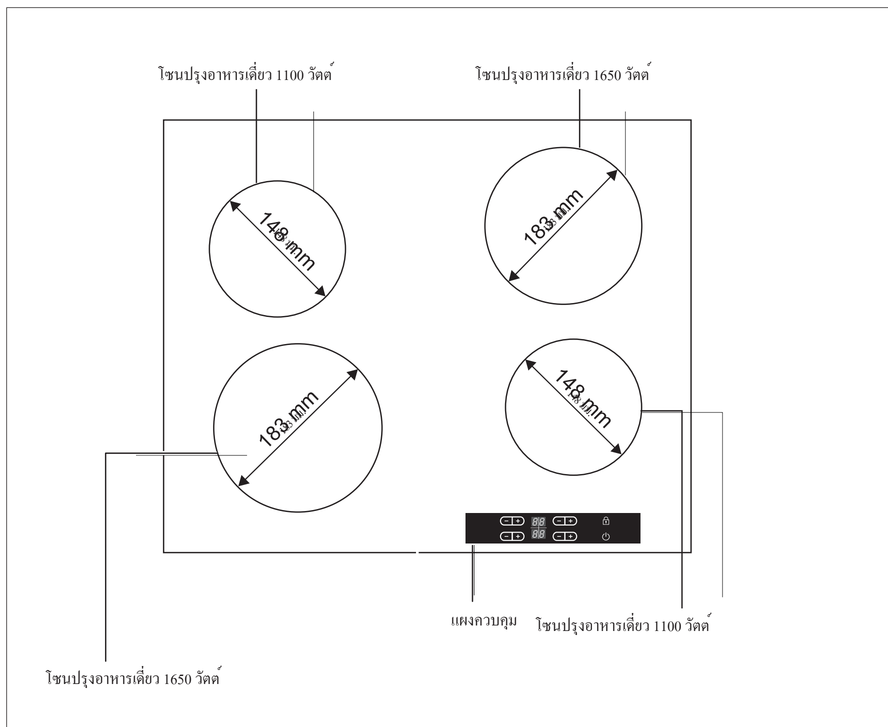


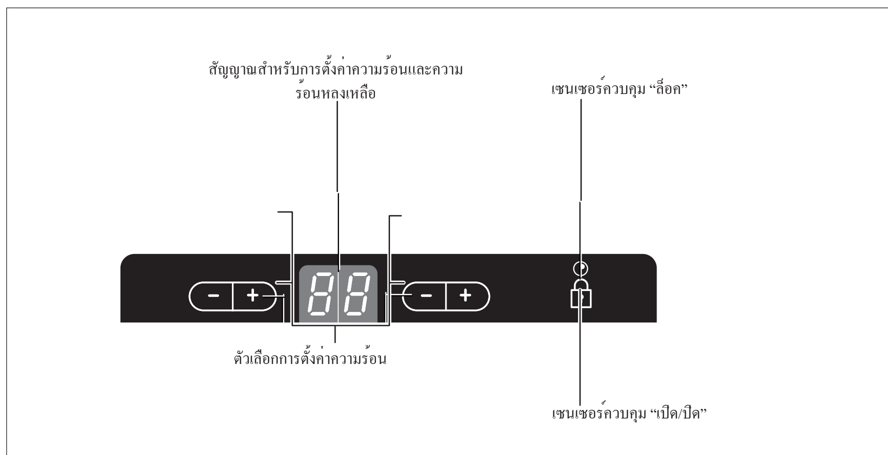


ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ

TH

โซนปรุงอาหารและแผงควบคุม







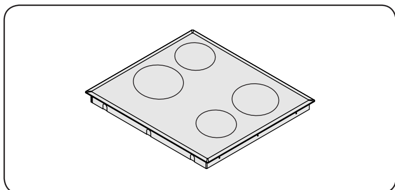




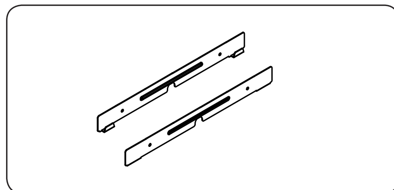
ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ (ต่อ)

TH

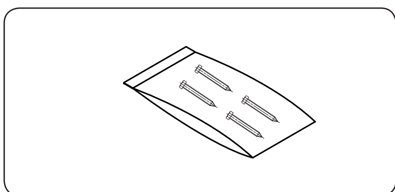
องค์ประกอบ



1 เตาแก้วเซรามิค



2 โครงสำหรับติดตั้ง



3 สกรู







ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ (ต่อ)

TH

คุณสมบัติหลักของอุปกรณ์

- **พื้นผิวปรุงอาหารแก้วเซรามิค:** อุปกรณ์นี้มีพื้นผิวปรุงอาหารแก้วเซรามิคและโซนปรุงอาหารความเร็วสูงสี่ส่วน ส่วนให้ความร้อนที่มีประสิทธิภาพของเตานี้จะช่วยลดเวลาในการให้ความร้อนของโซนปรุงอาหาร ได้อย่างมาก
- **เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส:** อุปกรณ์ของคุณใช้งานผ่านเซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส
- **ทำความสะอาดง่าย:** ข้อดีของพื้นผิวการปรุงอาหารและเซนเซอร์ควบคุมที่เป็นแก้วเซรามิคก็คือการทำความสะอาดง่าย พื้นผิวที่เรียบลื่นทำให้ทำความสะอาดได้โดยสะดวก
- **เซนเซอร์เปิด/ปิด:** เซนเซอร์ควบคุม "เปิด/ปิด" จะเป็นสวิตช์หลักของอุปกรณ์ที่แยกต่างหาก การสัมผัสเซนเซอร์นี้จะเป็นการเปิดหรือปิดอุปกรณ์อย่างสมบูรณ์
- **สัญญาณควบคุมและฟังก์ชัน:** จอแสดงผลดิจิตัลและไฟสัญญาณจะให้ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งค่าและฟังก์ชันที่ใช้งานอยู่ รวมถึงการมีความร้อนหลงเหลือในโซนปรุงอาหารต่างๆ
- **การปิดเพื่อความปลอดภัย:** การปิดเตาเพื่อความปลอดภัยจะสร้างความมั่นใจว่าโซนปรุงอาหารทั้งหมดจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไประยะเวลาหนึ่ง ถ้าไม่มีการเปลี่ยนการตั้งค่า
- **สัญญาณบอกความร้อนหลงเหลือ:** ไอคอนแสดงความร้อนหลงเหลือจะปรากฏในจอแสดงผลถ้าโซนปรุงอาหารมีความร้อนที่อาจลวกได้

จอแสดงผลดิจิตัล: เขตการแสดงผลสี่ส่วนจะแสดงข้อมูลสำหรับโซนปรุงอาหารสี่โซน
โดยจะแสดงข้อมูลต่อไปนี้:

- - อุปกรณ์กำลังเปิดอยู่
- 1 ถึง 9 การตั้งค่าความร้อนที่เลือก
- H ความร้อนหลงเหลือ
- L ใช้ล็อคป้องกันเด็ก และ
- SE ข้อความแสดงข้อผิดพลาด มีการสัมผัสเซนเซอร์นานเกินกว่า 10 วินาที
- Ot ข้อความแสดงข้อผิดพลาด เมื่อเตามีความร้อนสูงจัดเนื่องจากการใช้งานผิดปกติ





ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ (ต่อ)

TH

การปิดเพื่อความปลอดภัย

ถ้าโซนปรุงอาหารไม่ถูกปิดหรือการตั้งค่าความร้อนไม่มีการเปลี่ยนแปลงหลังจากระยะเวลาหนึ่ง โซนปรุงอาหารนั้นก็จะปิดลงโดยอัตโนมัติ ความร้อนที่หลงเหลือจะมีสัญญาณ H (หมายถึง “ร้อน”) ในจอแสดงผลดิจิตัลสำหรับโซนปรุงอาหารนั้น

โซนปรุงอาหารจะปิดเองหลังจากระยะเวลาต่อไปนี้

การตั้งค่าการปรุงอาหาร	1 - 2	หลังจาก 6 ชั่วโมง
การตั้งค่าการปรุงอาหาร	3 - 4	หลังจาก 5 ชั่วโมง
การตั้งค่าการปรุงอาหาร	5 - 6	หลังจาก 3 ชั่วโมง
การตั้งค่าการปรุงอาหาร	7 - 9	หลังจาก 1 ชั่วโมง



ถ้าเตามีความร้อนสูงเกินไปเนื่องจากการทำงานผิดปกติ เครื่องจะแสดง 0 E ขึ้น และเตาจะปิดลงด้วยตนเอง



ถ้าโซนปรุงอาหารปิดตัวลงก่อนที่จะถึงเวลาที่ระบุ โปรดดูที่หัวข้อ “การแก้ไขปัญหา”

สาเหตุอื่นๆ ที่โซนปรุงอาหารปิดตัวเอง

โซนปรุงอาหารทั้งหมดจะปิดตัวเองถ้ามีน้ำเดือดล้นลงไปสัมผัสกับแผงควบคุม

นอกจากนี้ การปิดตัวเองอัตโนมัติจะทำงานถ้าคุณวางผ้าหมาดไว้บนแผงควบคุม ในกรณีเหล่านี้ คุณจะต้องเปิดอุปกรณ์อีกครั้งโดยใช้เซนเซอร์เปิดปิดหลัก หลังจากเช็ดหรือนำผ้าเปียกออกแล้ว ⏻

สัญลักษณ์แสดงความร้อนหลงเหลือ

เมื่อโซนปรุงอาหารหรือเตาถูกปิดลง ความร้อนที่หลงเหลืออยู่จะแสดงเป็นเครื่องหมาย H (หมายถึง “ร้อน”) ในจอแสดงผลดิจิตัลของโซนปรุงอาหารนั้นๆ แม้ว่าจะปิดโซนปรุงอาหารแล้วก็ตาม สัญลักษณ์แสดงความร้อนหลงเหลือจะดับไปเฉพาะเมื่อโซนปรุงอาหารนั้นเย็นลงแล้วเท่านั้น

คุณสามารถใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่อละลายและอุ่นอาหารได้



สำคัญ: ขณะที่สัญญาณความร้อนหลงเหลือติดอยู่ จะมีอันตรายจากการลวกร้อนส่วนที่สัมผัส

สำคัญ: ถ้าไฟฟ้าขัดข้อง สัญลักษณ์ H จะหายไป และจะไม่มีข้อมูลเกี่ยวกับความร้อนหลงเหลืออีก แต่อาจเป็นไปได้ที่จะมีอันตรายจากความร้อนที่เหลืออยู่ ซึ่งสามารถหลีกเลี่ยงได้ด้วยการใช้ความระมัดระวังเมื่ออยู่ใกล้เตา







ก่อนที่จะเริ่มต้น

TH

การทำความสะอาดครั้งแรก

ทำความสะอาดพื้นผิวแก้วเซรามิคด้วยผ้าหมาดและน้ำยาทำความสะอาดแก้วเซรามิค



สำคัญ: ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือขัดสี เนื่องจากพื้นผิวอาจเสียหายได้

การใช้เตา

การใช้ภาชนะที่เหมาะสม

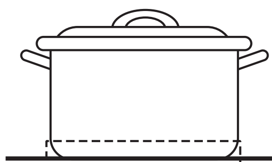
กระทะที่ดี ให้ผลลัพธ์ที่ดี

- คุณสามารถดูกระทะที่ดีได้จากฐานของกระทะ ฐานกระทะควรหนาและแบนมากที่สุด
- เมื่อซื้อกระทะใหม่ ให้พิจารณาเส้นผ่าศูนย์กลางของฐาน ผู้ผลิตมักจะบอกเฉพาะเส้นผ่าศูนย์กลางของขอบด้านบน
- หม้อที่มีฐานเป็นอะลูมิเนียมหรือทองแดงอาจทำให้เกิดสีเปลี่ยนแปลงที่พื้นผิวแก้วเซรามิคเนื่องจากโลหะ การเปลี่ยนสีนี้เอาออกได้ยากหรือไม่ได้เลย
- ห้ามใช้กระทะที่ทำจากเหล็กหล่อหรือที่มีฐานเสียหาย มีขอบเป็นรอยหรือเป็นร่อง อาจเกิดการขูดขีดอย่างถาวรถ้ามีการเลื่อนกระทะบนพื้นผิว
- เมื่อเย็น ฐานของกระทะจะมีการโค้งงอเข้าสู่ด้านใน (concave) และไม่ควรจะโค้งงอออกด้านนอก (convex) เด็ดขาด
- ถ้าคุณต้องการใช้กระทะชนิดพิเศษ เช่น หม้อไอน้ำแรงดัน หม้อตุ๋น หรือกระทะก้นลึก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต

เคล็ดลับในการประหยัดพลังงาน และการป้องกันรอยขีดข่วนบนพื้นผิวเตาแก้วเซรามิค



คุณสามารถประหยัดพลังงานอันมีค่าได้ด้วยการปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้



ถูกต้อง! (ฐานของภาชนะที่พื้นผิวเรียบ)



ผิด!
(ฐานของภาชนะที่พื้นผิวขรุขระ)



ผิด!
(ฐานของภาชนะที่พื้นผิวโค้งงอ)



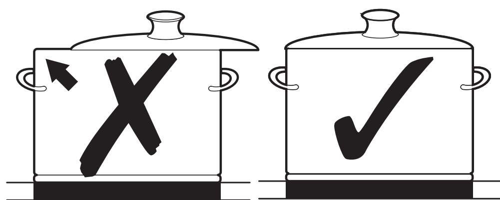




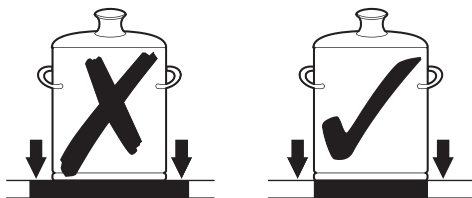
การใช้เตา (ต่อ)

TH

- วางหม้อและกระทะก่อนที่จะเปิดโซนปรุงอาหาร
- โซนปรุงอาหารและฐานกระทะที่สกปรกจะทำให้ใช้พลังงานเพิ่มมากขึ้น
- เมื่อเป็นไปได้ ให้ปิดฝาหม้อและกระทะให้สนิท
- ปิดโซนปรุงอาหารก่อนที่จะสิ้นสุดเวลาปรุง เพื่อใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นหรือละลายอาหาร



- ฐานของกระทะควรมีขนาดเดียวกับโซนปรุงอาหาร
- การใช้หม้อไอน้ำแรงดันจะช่วยลดเวลาในการปรุงอาหารได้ถึง 50%



การใช้เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส

ในการใช้เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส ให้แตะแผงที่ต้องการด้วยปลายนิ้วชี้ เพื่อให้การแสดงผลที่ต้องการสว่างขึ้นหรือดับลง หรือจนกว่าฟังก์ชันที่ต้องการจะเริ่มทำงาน

ตรวจสอบว่าคุณสัมผัสเฉพาะแผงเซนเซอร์เดียวเมื่อใช้อุปกรณ์ ถ้านิ้วของคุณวางบนแผงควบคุมมากเกินไป อาจมีการสัมผัสเซนเซอร์ที่อยู่ใกล้กัน







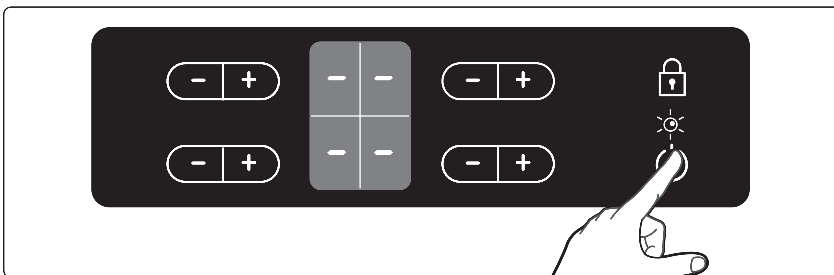
การใช้เตา (ต่อ)

TH

การเปิดสวิตช์อุปกรณ์

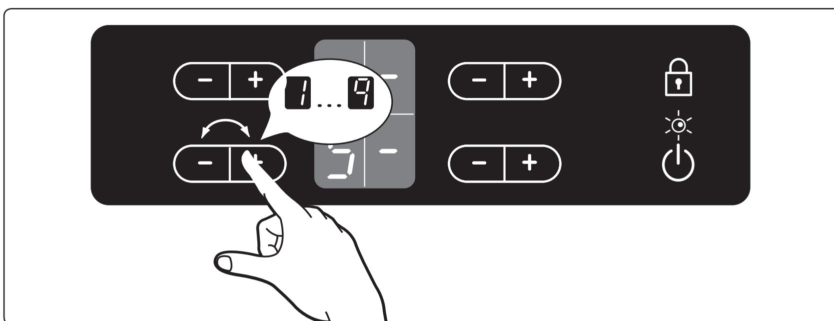
สัมผัสเซนเซอร์ “ล็อค ” เป็นเวลาประมาณ 3 วินาที
อุปกรณ์จะเปิดขึ้นได้โดยใช้เซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด ”
สัมผัสเซนเซอร์ “เปิด/ปิด ”
จอแสดงผลจะแสดง -


หลังจากเซนเซอร์ “เปิด/ปิด ” ถูกใช้งานเพื่อเปิดอุปกรณ์ คุณจะต้องตั้งค่าความร้อนภายในเวลาประมาณ 10 วินาที มิฉะนั้น อุปกรณ์จะปิดตนเองเพื่อความปลอดภัย



การควบคุมอุณหภูมิ

สำหรับการตั้งและปรับ (1 ถึง 9) สำหรับการปรุงอาหาร สัมผัสปุ่ม +, - ของโซนปรุงอาหารที่ต้องการ
เมื่อกด - ครั้งแรก ระดับความร้อนจะถูกกำหนดเป็น 5
เมื่อกด + ครั้งแรก ระดับความร้อนจะถูกกำหนดเป็น 5
ใช้ปุ่ม + เพื่อเพิ่มการตั้งค่าความร้อน และกด - เพื่อลด





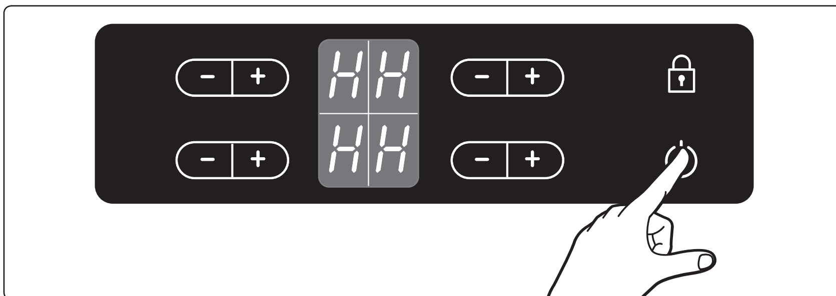


การปิดอุปกรณ์

เมื่อต้องการปิดอุปกรณ์ ให้ใช้เซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด ⏻”
สัมผัสเซนเซอร์ “เปิด/ปิด ⏻”



หลังจากปิดโซนปรุงอาหารหรือพื้นผิวการปรุงอาหารทั้งหมดแล้ว ระดับความร้อนที่หลงเหลือจะแสดงในจอแสดงผลของโซนปรุงอาหารแต่ละโซนเป็นสัญลักษณ์ H (หมายถึง “ร้อน”)

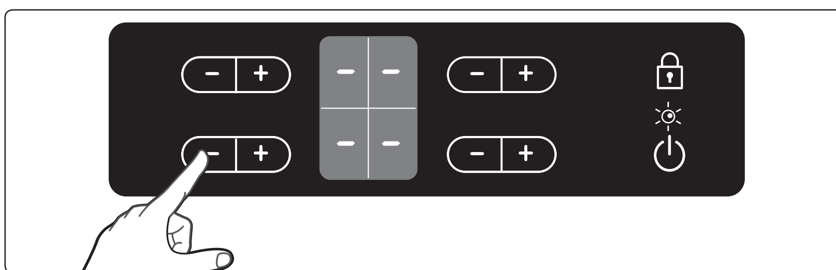




ถ้าการตั้งค่าความร้อนอยู่ที่ 9 และคุณต้องการปิด + คุณสามารถสัมผัสเซนเซอร์เพิ่มอีกครั้ง และการตั้งค่าความร้อนจะเป็นศูนย์
เมื่อต้องการปรับอย่างรวดเร็ว ให้สัมผัสเซนเซอร์ + หรือ − ค้างไว้จนกระทั่งได้ค่าที่ต้องการ
ถ้ามีการกดเซนเซอร์มากกว่าหนึ่งจุดเป็นเวลานานกว่า 10 วินาที 5 E จะปรากฏใน
จะแสดงผลการตั้งค่าความร้อน เมื่อต้องการตั้งค่าใหม่ ให้สัมผัสเซนเซอร์ “เปิด/ปิด ⏻”

การปิดโซนการปรุงอาหาร

ในการปิดโซนการปรุงอาหาร ให้เปลี่ยนการตั้งค่ากลับเป็น - โดยใช้การตั้งค่าความร้อนของแผงควบคุม และเซนเซอร์แบบสัมผัส − หรือ +









การใช้เตา (ต่อ)

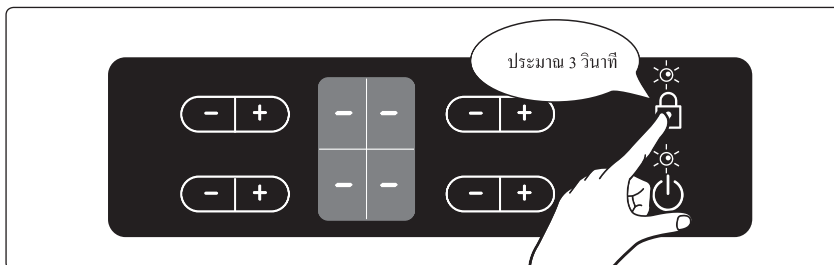
TH

การใช้ล็อคป้องกันเด็ก

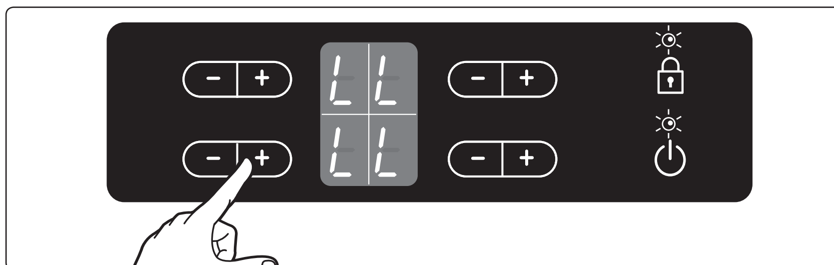
คุณสามารถใช้ล็อคป้องกันเด็กเพื่อป้องกันการเปิดโซนปรุงอาหารโดยไม่ได้ตั้งใจ และเปิดใช้พื้นผิวการปรุงอาหาร เซนเซอร์ควบคุมล็อคจะสามารถใช้ได้เฉพาะเมื่อเปิดเตาอยู่

การเปิดล็อคป้องกันเด็ก

1. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุม 🔒 เป็นเวลาประมาณ 3 วินาที
สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเพื่อยืนยัน



2. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าความร้อน
L จะปรากฏในจอแสดงผล เพื่อระบุว่าล็อคป้องกันเด็กทำงาน







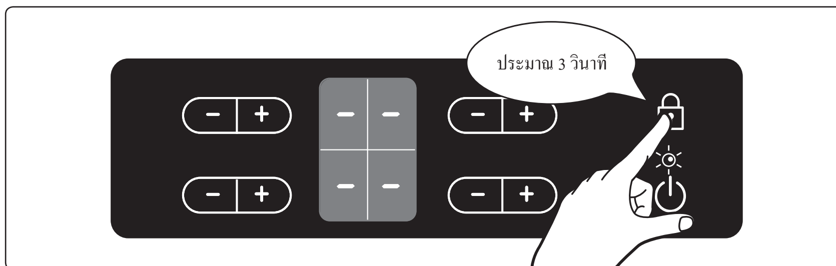


การใช้เตา (ต่อ)

TH

การปิดล็อคป้องกันเด็ก

1. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมเป็นเวลาประมาณ 3 วินาที
สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเพื่อยืนยัน









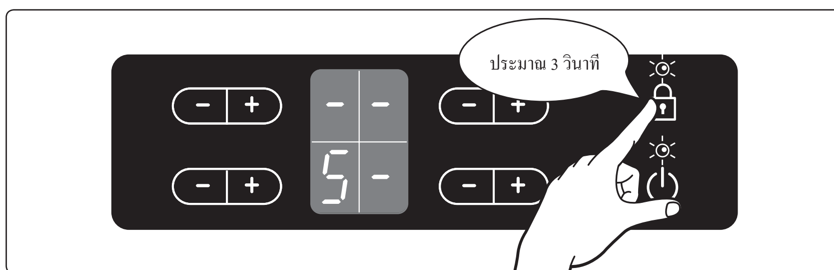
การใช้เตา (ต่อ)

TH

การล็อคและปลดล็อคแผงควบคุม

ในขั้นตอนใดก็ตามระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถล็อคแผงควบคุม ยกเว้นเซนเซอร์ควบคุม "เปิด/ปิด ⏻" เพื่อป้องกันมิให้มีการเปลี่ยนการตั้งค่าโดยไม่ได้ตั้งใจ ตัวอย่างเช่น จากการใช้ผ้าเช็ดแผงควบคุม

1. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมล็อคเป็นเวลาประมาณ 3 วินาที
   ไฟสัญญาณของเซนเซอร์ควบคุมล็อคจะสว่าง เซนเซอร์ควบคุมจะถูกล็อค
2. เมื่อต้องการปลดล็อคเซนเซอร์ควบคุม ให้สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมล็อคอีกครั้งเป็นเวลาประมาณ 3 วินาที ไฟสัญญาณในเซนเซอร์ควบคุมล็อคจะดับไป



การตั้งค่าที่แนะนำสำหรับการปรุงอาหารชนิดต่างๆ

ตัวเลขในตารางนี้ให้เป็นแนวทาง การตั้งค่าความร้อนที่ต้องการสำหรับวิธีการปรุงต่าง จะขึ้นกับตัวแปรหลายประการ รวมถึงคุณภาพของภาชนะที่ใช้และชนิดและปริมาณของอาหารที่ปรุง

การตั้งค่าสวิตช์	วิธีปรุง	ตัวอย่างการใช้
9	อุ่นอาหาร ผัด ทอด	อุ่นของเหลวปริมาณมากๆ ลวกเส้นก๋วยเตี๋ยว ย่างเนื้อ (การตุ๋นเนื้อ)
8 7	การทอดปริมาณมากๆ	สเต็ค เซอร์ลอยน์ แฮชบราวน์ ไส้กรอก แพนเค้ก
6	ทอด	เนื้อชิ้น / ช็อปส์ ตับ ปลา เนื้อสับ ไข่ทอด
5 4	การต้ม	การปรุงของเหลวถึง 1.5 ลิตร มันฝรั่ง ผัก
3 2	การนึ่ง การเคี่ยว การต้ม	การนึ่งและการเคี่ยวผักปริมาณน้อยๆ การทำข้าวต้มและอาหารนม
1	การละลาย	ละลายเนย เจลาติน ละลายช็อคโกแลต

หมายเหตุ

- การตั้งค่าความร้อนที่แสดงในตารางข้างต้นมีให้เป็นแนวทางสำหรับการอ้างอิงเท่านั้น
- คุณจะต้องปรับการตั้งค่าความร้อนตามชนิดของภาชนะและอาหาร





การทำความสะอาดและดูแลรักษา

TH

เตา



สำคัญ: สารทำความสะอาดจะต้องไม่สัมผัสกับพื้นผิวแก้วเซรามิคที่มีความร้อน สารทำความสะอาดทั้งหมดจะต้องถูกเช็ดออก โดยใช้น้ำสะอาดปริมาณเพียงพอ หลังจากทำความสะอาด เนื่องจากอาจมีฤทธิ์กัดกร่อนเมื่อพื้นผิวร้อน ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่รุนแรง เช่น สเปรย์สำหรับตะแกรงหรือเตาอบ แผ่นขัดหรือที่ขัดกระทะ



ทำความสะอาดพื้นผิวแก้วเซรามิคหลังจากใช้งานแต่ละครั้งเมื่อยังมีความอุ่นเมื่อสัมผัส
ซึ่งจะป้องกันมิให้สิ่งที่กระเด็นหก
มีการไหม้อยู่บนพื้นผิว เอาคราบ รอยน้ำ หยดน้ำมันและการเปลี่ยนสีเนื่องจากโลหะออกด้วยการใช้สารทำความสะอาดแก้วเซรามิคหรือสเตนเลสที่มีจำหน่ายโดยทั่วไป

สกปรกน้อย

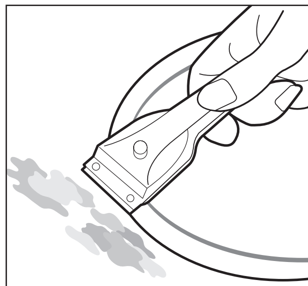
1. เช็ดพื้นผิวของแก้วเซรามิคด้วยผ้าหมาด
2. ขัดให้แห้งด้วยผ้าแห้ง อย่าให้มีสารทำความสะอาดหลงเหลืออยู่บนพื้นผิว
3. ทำความสะอาดพื้นผิวการปรุงอาหารที่เป็นแก้วเซรามิคทั้งหมดสัปดาห์ละครั้งด้วยสารทำความสะอาดแก้วเซรามิคหรือสเตนเลสที่มีจำหน่ายโดยทั่วไป
4. เช็ดพื้นผิวแก้วเซรามิคโดยใช้น้ำสะอาดปริมาณมากๆ และเช็ดให้แห้งด้วยผ้าที่สะอาดและไม่เป็นขุย

คราบสกปรกเกาะแน่น

1. เมื่อต้องการนำอาหารที่เดือนและล้นออกจากภาชนะ และรอยกระเด็นที่หลุดออกจาก ให้ใช้ที่ขูดกระจก
2. วางที่ขูดกระจกทำมุมกับพื้นผิวของแก้วเซรามิค
3. นำสิ่งสกปรกออกด้วยการขูดด้วยด้านที่เรียบ



ที่ขูดกระจกและสารทำความสะอาดแก้วเซรามิคมีจำหน่ายในร้านค้าเฉพาะด้าน



C61RAAST_XST-00146A-03_TH.indd 20



2008-10-20 11:30:32





การทำความสะอาดและดูแลรักษา (ต่อ)

TH

สิ่งสกปรกที่เป็นปัญหา

1. ขจัดน้ำตาลไหม้เกาะ พลาสติกละลาย ฟอยล์อะลูมิเนียม หรือวัสดุอื่นๆ ด้วยที่ขูดกระจกทันที ขณะที่ยังร้อน



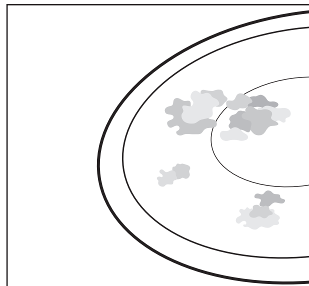
สำคัญ: คุณอาจได้รับอันตรายจากการลวกมือ เมื่อใช้ที่ขูดกระจกกับโซนปรุงอาหารที่ร้อน:

2. ทำความสะอาดเตาตามปกติเมื่อเย็นลง



ถ้าปล่อยให้โซนปรุงอาหารที่มีของหกใส่เย็นลง ให้เปิดและให้ความร้อนอีกครั้งเพื่อทำความสะอาด

รอยขูดหรือรอยเปื้อนบนพื้นผิวแก้วเซรามิค ซึ่งอาจเกิดจากกระทะที่มีขอบคม เป็นต้น จะไม่สามารถลบออกได้ แต่จะไม่มีผลกระทบต่อการทำงานของเตา



กรอบของเตา



สำคัญ: ห้ามใช้น้ำส้มสายชู น้ำมะนาว หรือสารขจัดคราบตะกรันกับกรอบของเตา มิฉะนั้นจะเกิดเป็นรอยด้านๆ

1. เช็ดกรอบด้วยผ้าหมาด
2. เช็ดเศษวัสดุตกค้างด้วยผ้าเปียก จากนั้นเช็ดออกด้วยผ้าแห้ง

เพื่อป้องกันความเสียหายต่ออุปกรณ์ของคุณ

- ห้ามใช้พื้นผิวการปรุงอาหารเป็นที่เตรียมหรือวางอาหาร
- ห้ามใช้โซนปรุงอาหารถ้าไม่มีกระทะบนพื้นที่ปรุงหรือถ้ากระทะว่างเปล่า
- แก้วเซรามิคนั้นมีความทนทานและทนต่ออุณหภูมิที่เปลี่ยนแปลงมากๆ ได้ แต่ไม่ใช่กระจกที่ไม่แตก แก้วนี้อาจเกิดความเสียหายถ้ามีของแหลมหรือหนักมากๆ หล่นใส่พื้นที่ปรุงอาหาร
- ห้ามใช้กระทะที่ทำจากเหล็กหล่อหรือมีฐานที่เสียหาย มีขอบคมหรือเป็นรอย เพราะอาจเกิดรอยขูดได้ ถ้ามีการเลื่อนกระทะ
- ห้ามวางกระทะไว้บนกรอบของเตา อาจเกิดรอยข่วนหรือความเสียหายต่อพื้นผิวได้
- หลีกเลี่ยงการทำสารที่เป็นกรดหกใส่กรอบของเตา เช่น น้ำส้มสายชู น้ำมะนาว และสารขจัดคราบตะกรัน เนื่องจากจะทำให้เกิดรอยด่างได้
- ถ้าน้ำตาลหรืออาหารที่เตรียมไว้และมีน้ำตาลสัมผัสกับโซนปรุงอาหารและละลาย ควรทำความสะอาดทันที ด้วยที่ขูดขณะที่ยังร้อน ถ้าทิ้งไว้ให้เย็น อาจทำให้พื้นผิวเสียหายเมื่อขจัดออก
- ระวังอย่าให้สิ่งที่ละลายได้ เช่น พลาสติก ฟอยล์อะลูมิเนียม และฟอยล์สำหรับเตาอบ อยู่ใกล้กับพื้นผิวแก้วเซรามิค ถ้ามีวัสดุลักษณะนี้ละลายบนพื้นผิวปรุงอาหาร จะต้องใช้ที่ขูดเพื่อเอาออกทันที





การทำความสะอาดและดูแลรักษา (ต่อ)

เคล็ดลับในการทำความสะอาด

พื้นผิวการปรุงนี้ทำจากวัสดุพิเศษ คือเซรามิคแก้ว

- มีความแข็งแกร่งยิ่งกว่าแก้วมาก แม้ว่าจะมีลักษณะเหมือนกัน แต่อย่างไรก็ตาม โปรดอย่าเหยียบบนพื้นผิวนี้ในการซ่อมแซมไฟ และห้ามทำของหนักหล่นใส่จากชุดครัวด้านบน
- พื้นผิวนี้ทนความร้อนและความเย็น และการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว คุณสามารถเทน้ำเย็นในโซนปรุงอาหารได้โดยไม่ทำให้เกิดความเสียหายใดๆ
- มีรูปลักษณ์สวยงามและทำความสะอาดง่าย
  และจะคงความสวยงามตลอดไปถ้าคุณปฏิบัติตามคำแนะนำและข้อควรระวังของเรา

ข้อควรระวังเมื่อใช้พื้นผิวการปรุง

- ก่อนใช้พื้นผิวการปรุง โปรดตรวจสอบว่าก้นกระทะและโซนปรุงอาหารมีความสะอาดและแห้งสนิท
- ยกกระทะขึ้นเสมอ การเลื่อนไปมาบนพื้นผิวการปรุงจะทำให้ผิวหน้าเป็นรอย
- หลีกเลี่ยงการปอกหรือหั่นผักบนพื้นผิวการปรุง เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยได้
- ใช้กระทะที่ใหญ่พอ เพื่อป้องกันการกระเด็นหกใส่พื้นผิวการปรุง โดยเฉพาะถ้ากระทะใส่น้ำตาลไว้ เนื่องจากจะทำให้เกิดความเสียหายแก่เซรามิคแก้วอย่างถาวร
- อย่าวางของบนพื้นผิวการปรุง โดยเฉพาะอย่างยิ่งอย่าวางบรรจุภัณฑ์เช่นถุงพลาสติกหรืออะลูมิเนียมซึ่งอาจละลายและทำความเสียหายให้กับพื้นผิวการปรุง





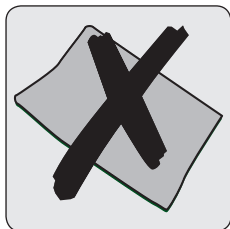


คำแนะนำในการทำความสะอาด

ต้องทำความสะอาดรอยเปื้อนแต่ละรอย หรือคราบสกปรกสะสมบนพื้นผิวการปรุงโดยเร็วเมื่อพื้นผิวการปรุงเย็นลง ก่อนที่จะใช้พื้นผิวการปรุงในครั้งถัดไป

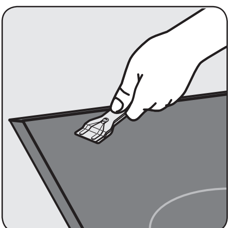
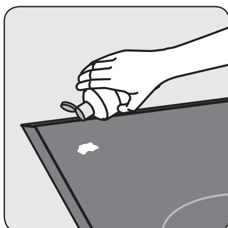


ข้อยกเว้น: ในกรณีของรอยคราบน้ำตาล ให้ขจัดสิ่งสกปรกที่หลงเหลืออยู่ก่อนที่พื้นผิวการปรุงจะเย็นลง (ระวังอย่าให้ผิวหนังถูกความร้อน)







สิ่งสำคัญ: ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ออกแบบมาเพื่อใช้กับพื้นผิวการปรุงเซรามิคแก้วเท่านั้น

ถ้ารอยเปื้อนติดแน่น ให้ใช้แผ่นขัดทำความสะอาดที่ไม่ทำให้เกิดรอย และใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะกับเซรามิคแก้วโดยเฉพาะ

ถ้ารอยเปื้อนมีเพียงเล็กน้อย ให้เช็ดออกด้วยผ้าแห้ง

ถ้ารอยเปื้อนติดแน่น ให้ใช้แผ่นขัดทำความสะอาดที่ไม่ทำให้เกิดรอย และใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะกับเซรามิคแก้วโดยเฉพาะ

ถ้ารอยเปื้อนมีมาก ให้ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำชุบน้ำสบู่หมาดๆ และล้างออก

เมื่อทำความสะอาดพื้นผิวการปรุงแล้ว ให้ใช้น้ำยาปรับสภาพพื้นผิวการปรุงเซรามิคแก้ว ซึ่งจะปกป้องพื้นผิวการปรุงจากรอยเปื้อนในอนาคต โดยใช้ผ้าแห้งหรือวัสดุที่คล้ายกัน







การรับประกันและบริการ

TH

คำถามที่พบบ่อยและการแก้ไขปัญหา

การทำงานผิดปกติอาจเกิดจากข้อผิดพลาดเล็กน้อยที่คุณสามารถแก้ไขได้ด้วยตนเอง โดยใช้คำแนะนำต่อไปนี้ อย่าพยายามซ่อมแซมเพิ่มเติม ถ้าการปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ไม่สามารถแก้ไขปัญหาในบางกรณีได้



คำเตือน: การซ่อมบำรุงอุปกรณ์จะต้องดำเนินการ โดยช่างบำรุงรักษาที่มีความชำนาญเท่านั้น การซ่อมบำรุงที่ไม่ถูกต้องจะทำให้เกิดอันตรายอย่างมากต่อผู้ใช้ ถ้าอุปกรณ์ของคุณต้องได้รับการซ่อมบำรุง โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของคุณ

ฉันควรทำอย่างไรถ้าโซนปรุงอาหารไม่ทำงาน

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- ฟิวส์ในระบบไฟฟ้าของบ้าน (กล่องฟิวส์) มีสภาพปกติหรือไม่ ถ้าฟิวส์ขาดหลายครั้ง โปรดติดต่อช่างไฟฟ้า
- อุปกรณ์เปิดอยู่อย่างเหมาะสม
- สัญญาณควบคุมในแผงควบคุมสว่างอยู่
- โซนปรุงอาหารมีการเปิดแล้ว
- โซนปรุงอาหารมีการกำหนดการตั้งค่าความร้อนที่ต้องการไว้

ฉันควรทำอย่างไรถ้าไม่สามารถเปิดโซนปรุงอาหารได้

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- เวลาผ่านไปเกิน 10 วินาทีระหว่างที่กดปุ่ม เปิด/ปิด โดยยังไม่ได้เปิดโซนปรุงอาหารที่ต้องการ (โปรดดูหัวข้อ “การเปิดสวิตช์อุปกรณ์)
- แผงควบคุมมีผ้าหมาดๆ หรือของเหลวปิดอยู่

ฉันควรทำอย่างไรถ้าสัญญาณในจอแสดงผลหายไป ยกเว้นสัญญาณความร้อนหลงเหลือ H

อาการนี้อาจเกิดจากสาเหตุสองประการ:

- มีการสัมผัสเซนเซอร์ เปิด/ปิด โดยไม่ได้ตั้งใจ
- แผงควบคุมมีผ้าหมาดๆ หรือของเหลวปิดอยู่

ฉันควรทำอย่างไร หลังจากโซนปรุงอาหารถูกปิด ความร้อนที่หลงเหลือไม่ปรากฏในจอแสดงผล

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- โซนปรุงอาหารมีการใช้งานเพียงเล็กน้อย และไม่มีความร้อนเพียงพอ ถ้าโซนปรุงอาหารร้อน โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า

ฉันควรทำอย่างไรถ้าโซนปรุงอาหารไม่สามารถเปิดหรือปิดได้

ปัญหานี้อาจเกิดจากสิ่งต่อไปนี้:

- แผงควบคุมมีผ้าหมาดๆ หรือของเหลวปิดอยู่
- มีการใช้ล็อคป้องกันเด็ก

ฉันควรทำอย่างไรถ้าสัญญาณ 5 E สว่าง

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- แผงควบคุมมีผ้าหมาดหรือของเหลวปิดอยู่บางส่วน ในการเริ่มต้นใหม่ ให้กดเซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด”







การรับประกันและบริการ (ต่อ)

TH

ถ้าบริเวณเตาไม่เป็นแสงสีแดง หมายความว่าอย่างไร

- อุณหภูมิที่เลือกของโซนปรุงอาหารนั้นได้รับการจัดการ โดยเซนเซอร์ที่เปิดและปิดโซนเป็นระยะ ดังนั้น พื้นที่ปรุงอาหารจะไม่เป็นแสงสีแดงอยู่ตลอดเวลา ถ้าคุณเลือกการตั้งค่าความร้อนที่ต่ำ ความร้อนจะหมุนเวียนเปิดและปิดบ่อยกว่าการตั้งค่าสูง นอกจากนี้ยังจะมีการเปิดและปิดเมื่อตั้งค่าความร้อนสูงสุด

ถ้าคุณขอรับบริการเนื่องจากข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นจากการใช้อุปกรณ์ การมาให้บริการของช่างเทคนิคบริการลูกค้าอาจมีค่าใช้จ่าย แม้ว่าจะอยู่ระหว่างการรับประกันก็ตาม

บริการ

ก่อนที่จะขอรับความช่วยเหลือหรือบริการ โปรดตรวจสอบในหัวข้อ “การแก้ไขปัญหา” ก่อน
หากคุณยังต้องการความช่วยเหลือ โปรดทำตามคำแนะนำต่อไปนี้

เป็นการทำงานผิดพลาดทางเทคนิคหรือไม่

ถ้าใช่ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของคุณ
โปรดเตรียมข้อมูลไว้ให้พร้อมล่วงหน้า เพื่อให้การแก้ไขปัญหาสะดวกยิ่งขึ้น และทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้นว่าจำเป็นต้องมีการให้บริการ ณ สถานที่ติดตั้งหรือไม่
โปรดบันทึกข้อมูลต่อไปนี้

- ปัญหาเกิดขึ้นในรูปแบบใด
- ปัญาเกิดขึ้นในสถานการณ์แบบใด

เมื่อติดต่อ โปรดทราบรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ (ซีเรียล) ของอุปกรณ์ ซึ่งข้อมูลนี้จะมีอยู่ในแผ่นข้อมูลดังนี้:

- คำอธิบายรุ่น
- รหัส S / N (10 หลัก)

เราขอแนะนำให้คุณบันทึกข้อมูลนี้ไว้ที่นี่เพื่ออ้างอิง
รุ่น:
เลยผลิตภัณฑ์ (ซีเรียล):

เมื่อใดจะมีค่าใช้จ่ายแม้จะอยู่ในระหว่างการรับประกัน

- ถ้าคุณสามารถแก้ไขปัญหาได้ด้วยตนเอง โดยใช้การแก้ไขปัญหาที่อธิบายไว้ในส่วน “การแก้ไขปัญหา”
- ถ้าช่างเทคนิคบริการลูกค้าต้องติดต่อเพื่อให้บริการหลายครั้ง เนื่องจากไม่ได้รับข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดก่อนที่จะมาให้บริการ ตัวอย่างเช่น จำเป็นต้องเดินทางหลายครั้งเพื่อรับอะไหล่ การเตรียมพร้อมสำหรับการติดต่อตามที่อธิบายข้างต้นจะช่วยลดค่าใช้จ่ายสำหรับการเดินทางเหล่านี้







ข้อมูลทางเทคนิค

TH

ขนาดของอุปกรณ์

กว้าง	575 มม.
ลึก	505 มม.
สูง	55 มม.

ขนาดเจาะของพื้นผิวด้านบน

กว้าง	560 มม.
ลึก	490 มม.
รัศมีมุม	3 มม.

วงแหวนการปรุงอาหาร

ตำแหน่ง	เส้นผ่าศูนย์กลาง	กำลังไฟ
หน้าซ้าย	183 มม.	1,650 วัตต์
หลังซ้าย	148 มม.	1,100 วัตต์
หลังขวา	183 มม.	1,650 วัตต์
หน้าขวา	148 มม.	1,100 วัตต์

แรงดันไฟฟ้าที่เชื่อมต่อ	**220 V ~ 50 Hz**
พลังไฟฟ้าที่เชื่อมต่อสูงสุด	**5.5 kW**
น้ำหนัก :	**7.5 กก. สุทธิ** **10.0 กก. รวม**









ติดต่อซัมซุงเว็บไซต์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง
ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center

โทรฟรี : 1800-29-3232

โทร : 02689-3232

www.samsung.com/th

เลขรหัส.: DG68-00146A-03